

2023年4月3日

【ホテル日航立川 東京】

カゴメオムライススタジアム 2023 南関東大会優秀店選出メニュー
「魚介のリゾットオムライス ～スープ仕立て～」を4月3日より提供
スペイン料理から着想を得たシェフこだわりの新感覚オムライスを期間限定でご用意

ホテル日航立川 東京（東京都立川市／総支配人 青柳亮司）のレストラン「All Day Dining 紗灯」（1階）では、カゴメ株式会社主催の「カゴメ オムライススタジアム® 2023」南関東大会で優秀店に選出された「魚介のリゾットオムライス ～スープ仕立て～」を2023年4月3日（月）から5月12日（金）までの平日ディナータイムに1日5食限定で提供いたします。



魚介のリゾットオムライス ～スープ仕立て～

レストラン All Day Dining 紗灯のアシスタントシェフ 西間木貴大が考案した「魚介のリゾットオムライス ～スープ仕立て～」は、濃厚なトマトリゾットにトロトロのオムレツを合わせ、魚介の旨みあふれるスープで仕上げた新感覚のリゾットオムライスです。

本メニューは、全国より過去最多の123件がエントリーしたカゴメ株式会社主催の日本一食べたくなるオムライス決定戦「カゴメ オムライススタジアム® 2023」で、実演・実食審査を伴うエリア大会に進出し、南関東エリア優秀店舗に選出されました。シェフ渾身のメニューを皆様にもお楽しみいただきたく、レストラン All Day Dining 紗灯にて期間限定で提供いたします。

■「魚介のリゾットオムライス ～スープ仕立て～」について

スペインの家庭料理アロスカルドソから着想を得て、ライス部分をリゾットにし魚介をふんだんに使用したスープを合わせました。魚介の旨味をしっかり利かせたスープにはあえてトマトの酸味をほど良く残し、リゾットはそのスープとパルメザンチーズを合わせて濃厚な味わいに仕上げることで、味のメリ

ハリをつけました。オムレツには濃厚ながらもクセのない地元立川産の希少な国産鶏の赤卵「たまごころ」を使用し、5種の魚介を贅沢に盛り付けました。

同じベースから作られるリゾットとスープの味わいの異なりや、両者が合わさり卵が加わることによってもたらされる味わいの変化と絶妙なバランスが楽しめる、新感覚のオムライスです。

提供店舗：ホテル日航立川 東京 レストラン「All Day Dining 紗灯」(1階)

提供期間：2023年4月3日(月)～5月12日(金)

平日ディナータイム(17:30～21:00) 1日5食限定

※4月28日(金)、5月1日(月)、5月2日(火)はレストランイベント開催につき提供除外日となります

料 金：3,200円/サラダ、プチデザート、コーヒーまたは紅茶付き ※消費税・サービス料込

お問い合わせ：TEL.042-503-9100 レストラン All Day Dining 紗灯(7:00～21:00)



■レストラン All Day Dining 紗灯 について

生糸を絡み織りにした織物から“集う”を意味する「紗」、あかりを灯すことを意味する「灯」の字を名前に冠し、フランス語で邸宅、城を意味する「Chateau」からの連想とともに、“多くの方々の人生がここに集い織りなすことで新たなあかりを灯す場となる”ことをイメージして名づけられました。

日々の朝食、ランチから特別な日の記念日ディナーまで、和洋の料理を様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：7:00～21:00 / 席数：76席(個室2室)

<https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp/restaurant/>



レストラン All Day Dining 紗灯

■ホテル日航立川 東京について

開 業 : 2015年11月11日

所在地 : 190-0022 東京都立川市錦町1丁目12-1

アクセス: JR 立川駅南口から徒歩7分

多摩モノレール 立川南駅から徒歩8分

施設紹介: 地上11階。客室数100室、レストラン1店舗、
大小7の宴会場、チャペル、ウェディングサロン、
写真室などを備える総合施設。

公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>



ホテルロビー

本件リリースに関するお問い合わせ

ホテル日航立川 東京 マーケティング室 鵜飼美紀/内山美香子

〒190-0022 東京都立川市錦町1-12-1 Tel.042-503-9104 (直通) Fax.042-521-1281

Email. hnt@hotelnikko-tachikawatokyo.jp 公式サイト <https://hotelnikko-tachikawatokyo.jp>